

Brioche crostini's met paddenstoelen en mozzarella



Scan bovenstaande QR-code en kook met ons mee!

Bereidingstijd: 20 minuten

Men neme (voor 4 personen):

- 2 briochebollen
- 200 g paddenstoelenmelange
- 1 rode ui
- 1 hand blanke hazelnoten
- 1 hand verse bieslook
- 1 bol buffelmozzarella
- 1 el balsamicocrème
- Olie, peper en zout

En zo doe je het:

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Snijd de briochebollen in vier plakjes en maak eventueel mooie rechthoekige plakjes door de kanten wat bij te snijden. Bestrijk de sneetjes met olie en bestrooi met een snuf peper en zout.
- Leg de plakjes brood op een met bakpapier beklede ovenplaat en bak ze in 12 minuten goudbruin.
- Hak ondertussen de paddenstoelenmelange grof met een groot mes.
- Pel en snipper de rode ui.
- Verhit een scheut olie in een koekenpan en bak de paddenstoelen samen met de ui en een snuf peper en zout 8 minuten. Haal uit de pan, doe in een kommetje en zet even weg.
- Hak ondertussen de hazelnoten grof met een groot mes.
- Maak de koekenpan schoon met een keukenpapiertje en verwarm 'm opnieuw. Rooster de noten in een droge pan (dus zonder olie) in 4 minuten goudbruin.
- Hak ondertussen ook de bieslook fijn.
- Haal de crostini's uit de oven en beleg ze met het paddenstoelenmengsel.
- Trek de mozzarella uit elkaar en verdeel over de crostini's. Maak het geheel af met de bieslook, de geroosterde hazelnoten en een drizzle balsamicoazijn.

Preptip: *Je kunt de crostini's en het paddenstoelenmengsel van tevoren klaarmaken. Verwarm voor het opdienen nog even kort en maak vlak voor het serveren af met de mozzarella en balsamicocrème.*